

„Die Scholle“ erscheint jeden Sonntag. Schluß der Inseraten-Annahme Mittwoch früh. — Nachdruck aller Artikel, auch auszugsweise, verboten. | Anzeigenpreis: Die einspaltige Millimeterzeile 15 Groschen, im Reklameteil 125 Groschen. Danzig 10 bzw. 80 Dz. Pf. Deutschland 10 bzw. 70 Gold-Pf.

Nr. 23. Bromberg, den 9. Juni 1935

Luzerne.

Von **Dr. Wilfing**, Nedlitz i. Anhalt, früher Direktor der Wiesenbauschule Bromberg.*)

Die Luzerne ist eine Frucht, welche je nach den ihr gebotenen Verhältnissen mehrere Jahre, oft 12—15 Jahre, aushält; da sie bringt sie ganz bedeutend höhere Erträge als der Rotklee. Kein Wunder, wenn der Wirtschafter danach trachtet, wenn es nur irgendwie möglich ist, Luzerne zu bauen.

Sie ist „ein Kind des Südens“, stammt aus Süd-Europa und ist daher im Grunde an ein mildes Klima gewöhnt. Jedoch ist sie in Deutschland schon so lange Jahrzehnte angebaut worden, hat hier mit rauherer Witterung und oft auch mit minderen Böden fürlieb nehmen müssen, so daß wir heute — dank der planmäßigen Zuchtwahl deutscher wissenschaftlich arbeitender Praktiker — auch Luzerne haben, welche auf fast allen Böden wächst und auch gegenüber Frost nicht mehr so sehr empfindlich ist. Allerdings — sie quittiert eine solche geringere Liebe in der Haltung mit einer geringeren Lebensdauer; es kommt vor, daß sie dann schon nach 4 oder 5 Jahren ausgeht.

Immerhin: Man spart eine ganze Reihe von Jahren die Bestellungskosten, hat nur die Pflege zu beachten, die nicht sehr anspruchsvoll ist und sorgt für eine kräftige Düngung: pro Morgen 3—5 Zentner Thomasmehl und 2 Zentner 40prozentiges Kalisalz, dazu Kalk; Stickstoffdünger ist überflüssig, weil die Luzerne als „Stickstoffsammler“ den Stickstoff aus der Luft herabzieht. Stallmist und Jauche soll man der Luzerne nicht geben, weil auch Unkrautsamen mit ins Feld kommt und — durch die Jauche — die Graswüchsigkeit stark gefördert wird. Gras ist aber der Tod der Luzerne! Aus diesem allen geht hervor, daß der Anbau keine großen Kosten verursacht, keinerlei umständliche oder beschwerliche Arbeit erfordert. Wenn man dann in Betracht zieht, daß man 3—4, ja auch 5 Schnitte von ihr entnehmen kann, dann ist es kein Wunder, wenn die Luzerne als eins der rentabelsten Futtermittel in der Wirtschaft angesprochen wird.

Nun aber die Ansprüche der Pflanze selbst: Sie verlangt einen kalkhaltigen Boden; besonders wichtig ist ihr der Untergrund; denn die Wurzeln dringen bis zu 12 Meter tief in den Boden ein. Am sichersten und ertragreichsten zeigt sie sich auf mildem Lehmboden mit mergelichem Untergrunde. Aber, wie gesagt, wir haben auch Sorten, welche auf Sandboden wachsen (die „Sandluzerne“), immer aber muß der Boden genügend Kalk haben; eventl. muß man zur Vorfrucht und jährlich den Acker reichlich gekalkt haben, wobei man auf die gleichmäßige Verteilung des Kalkes großes Gewicht legen muß. Auf schwerem Boden gibt man etwa 15—20 Zentner gebrannten Kalk pro Morgen, auf leichten Boden 30—40 Zentner kohlensauren Kalk oder Kalkmergel zur Vorfrucht. Als jährliche Gabe genügen dann 3—5 Zentner kohlensaurer Kalk oder Mergel vollauf.

Was die Luzerne nicht verträgt, ist Nässe! Vor allen Dingen der Untergrund darf nicht naß sein, besonders widerlich ist ihr stauende Nässe. Eben, weil die Luzerne so tief in dem Boden wurzelt, hängt ihr Gedeihen auch in der Hauptsache vom tiefen Untergrund ab. Je besser dieser ist, desto länger hält die Luzerne aus. Böden mit undurchlässigen Ton- oder Letteschichten sind für den Luzerneanbau gänzlich unbrauchbar. Flachgründige Böden tragen zwar Luzerne, aber man soll sie nur 2, höchstens 4 Jahre lang stehen lassen; immerhin noch ein vorteilhafter Anbau.

Zum Anbau stehen — wie gesagt — heute eine Reihe von Sorten zur Verfügung. Weil es sich darum handelt, eine Frucht für möglichst viele Jahre in den Acker zu bringen, wird man nicht auf „gut Glück“ irgend eine wählen, sondern man wird ganz besonders vorsichtig in der Auswahl sein. Am besten und leichtesten geschieht dies, wenn man diejenigen Sorten prüft, welche in der Nachbarschaft angebaut sind; dann kann man leicht diejenige herausfinden, welche auch für die eigenen Verhältnisse paßt (Boden, Feuchtigkeit, Kalk!). Ist aber in der Gegend noch wenig oder gar nicht Luzerne gebaut worden, dann fragt man am besten bei der Landwirtschaftskammer an, oder man probiert einige der gangbarsten Sorten auf ganz kleinen Versuchsflächen aus (jede Fläche vielleicht 10×10 Meter). Diese Umständlichkeit ist berechtigt, wenn man bedenkt, daß es sich eben um eine Anlage handelt, welche Jahre lang aushalten soll und nur dann empfehlenswert ist, wenn neben dem hohen Ertrag nur geringe Anbau- und Pflegekosten stehen. Sonst baut man besser Rotklee.

Weiterhin wird man überlegen müssen, daß der Luzerne-Acker gänzlich aus der Fruchtfolge herausfällt; er bleibt eben für die Zeit, die er Luzerne trägt, für sich und kann an dem Fruchtwechsel nicht teilnehmen. Man wird daher zu überlegen haben, ob dadurch nicht in der Wirtschaft ein Ausfall an

*) Infolge der vielen Anfragen Auskunft nur gegen Rückporto.

Getreide und Hackfrüchten entsteht, den man ungern missen möchte. Es handelt sich dabei also um die Ersatzfrage.

Die beste Vorfrucht ist Hackfrucht, reichlich mit Stallmist gedüngt; denn man ist nunmehr jahrelang nicht mehr in der Lage, Mist in den Boden zu bringen. Manche lassen Luzerne auf Getreide folgen, weil sie das Getreide als Deckfrucht benutzen. Ob man überhaupt die Luzerne in eine Überfrucht einsäet oder nicht, ist nur nach den örtlichen Verhältnissen zu entscheiden. Frostgefahr spielt dabei eine große Rolle. Jedenfalls ist man sich einig darüber, daß bei ungünstigen Wachstumsbedingungen die Reinsaat (also ohne Deckfrucht) zu empfehlen ist; und ferner, daß ein Feld, das längere Jahre Luzerne tragen soll, ebenfalls ohne Deckfrucht angesäet werde. Und zwar soll man Drillen (15—25 Zentimeter) und fleißig mit der Hand oder mit der Maschine hacken.

Will man die Luzerne mit Überfrucht einsäen, dann kann man Winterweizen oder Roggen nehmen, die den Acker zeitig verlassen, oder man säet in Hafer oder Gerste, die man aber als Grünfutter verwenden muß, weil sie sonst das Feld zu spät räumt und die Luzerne erstickt. Da der Samen nur ganz flach unterbracht werden soll, kann man beim Eindrillen in Überfrucht die Drillreihen offen lassen.

Die Aussaat kann im April bis Mitte Mai, aber in guten Lagen auch noch bis Anfang August geschehen. Rein gesäte Luzerne wird nach dem Auflaufen sofort gehackt; mit Überfrucht angelegte, bleibt nach dem Abernten der Deckfrucht sich selbst überlassen; man kann im Herbst noch einen Schnitt machen. Im ersten Jahre ist die Luzerne etwas empfindlich, daher etwas Vorsicht beim Eggen. In den anderen Jahren soll man nach jedem Schnitt gut eggen, damit sich kein Unkraut ansiedelt; denn je weniger Unkraut, je längere Zeit hält die Luzerne aus. Im Frühjahr kann man das Feld fast schwarz eggen; das schadet der Frucht nicht. Bei der Ernte bedenke man, den letzten Schnitt nicht zu spät zu mähen und dabei lange Stoppeln stehen zu lassen; dann hat man kein Auswintern zu befürchten. Überhaupt liebt die Luzerne nicht, zu tief geschnitten zu werden; ebenso ist ihr zu häufiges Mähen unangenehm. Mit dem vorletzten und mit dem letzten Schnitt soll man reichlich lange warten, damit die Wurzeln sich in der Zeit recht kräftigen können; sonst geht die Pflanze bald ein. Zum Schneiden soll man beim ersten Schnitt nach der Saat die volle Blüte abwarten, weiterhin dann aber bei Beginn der Blüte schneiden, weil sonst die Luzerne leicht holzig wird

Wird das Kraut zu Heu gemacht, dann wird man unbedingt Kleereuter benutzen. Die Luzerne trocknet nämlich — wie auch Rotklee — recht schwer; bleibt sie so lange liegen oder in Haufen stehen, dann gehen darunter die Pflanzen aus. Gefüttert und als Heu — besonders an Pferde —; grün verabreicht, schneidet man sie und mischt mit Rotklee.

Landwirtschaftliches.

Fehlstellen im Landsberger Gemenge.

Das bekannte Landsberger Gemisch, bestehend aus 30 Kilogramm Zottelwicke, 20 Kilogramm Inkarnatklee und 20 Kilogramm welschem Weidelgras je Hektar, macht dem Rotkleebau bereits starke Konkurrenz, besonders auf Böden, die eigentlich für Rotklee schon zu leicht sind Aber es sind doch auch Klagen aufgetaucht, daß der Inkarnatklee-Anteil bisweilen ausgewintert ist.

Forschte man den Gründen nach, so ergab sich, daß diese Böden entweder zu sandig oder zu sauer waren, denn der „Purpurklee" verlangt immerhin haferfähiges Land in basischer Stimmung. Oder der Boden war zu schwer und infolgedessen zu naß. In solchen Lagen friert der Inkarnatklee leicht aus. Oder aber die rechtzeitige Herbstnutzung ist versäumt worden.

Wer Angst hat, daß durch den späten Schnitt der Inkarnatklee wiederum zu kurz in den Winter käme, der braucht bloß im November eine leichte Schutzdecke von Kartoffelkraut oder Strohmist gleichmäßig aufzubringen und — alle Klagen werden verstummen. li.

Die Kräuselkrankheit der Rüben.

Im vorigen Dürrjahre ist die Kräuselkrankheit der Futter- und Zuckerrüben auf leichteren, humosen Böden stark aufgetreten. Der Erreger bzw. Überträger, die Rübenwanze, wird wegen ihrer Kleinheit und unauffälligen grauen Färbung häufig übersehen. Durch die Saugtätigkeit des Insekts bekommen die Rübenblätter, besonders auf der Unterseite, weiße Stichstellen und kräuseln sich, während die verkrümmten Blattstiele glasig und brüchig werden. Das Herz wird zu neuer Blattbildung angeregt und es kommt zum „Kegelwuchs".

Die Bekämpfung der Rübenwanze muß bei der Bestellung einsetzen, denn wenn sich die Krankheit erst zeigt, ist es mit Abwehrmaßnahmen meist schon zu spät. Als solche empfiehlt Hiltner: spätes Drillen, Unterpflügen des Mistes schon im Herbst, Ausstreuen von Branntkalk in Pulverform, öfteres Walzen nach dem Aufgang der Rüben.

Weiter wird angelegentlich geraten, die Überwinterungsplätze der Wanzen (Feldraine, Dammböschungen usw.) abzubrennen, natürlich nur nach polizeilicher Erlaubnis; ferner Schutzstreifen um die Rübenschläge anzulegen und die Anzuchtbeete gegebenenfalls mit Nikotinmitteln zu behandeln.

Wenn obiges ganze Gemeinden mehrere Jahre lang durchführen, dann wird die Kräuselkrankheit der Rüben bedeutungslos werden. Auf die Witterung allein kann man sich nicht verlassen, denn die Rüben beanspruchen die besten Böden und jede Mindererernte wiegt hier doppelt schwer. lie.

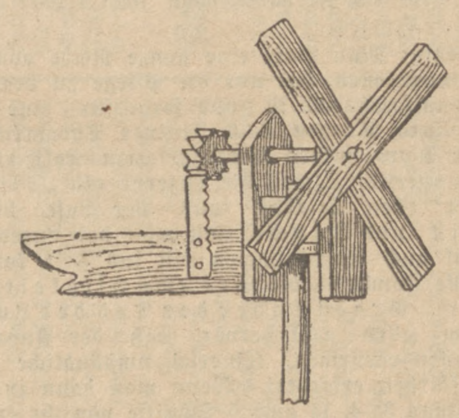
*

Laßt den Pferden die Haare am Kötengelenk! Die Natur läßt nichts ohne Grund wachsen. Durch den Haarschopf wird das Anstreichen der Füße erschwert, auch gibt es weniger Mauke und andere Beinkrankheiten. Was die Natur für zweckmäßig hält, kann unverbildeten Menschen niemals „häßlich" erscheinen.

Obst- und Gartenbau.

Eine Klappermühle

als Vogelscheuche ist im Garten oft angebracht, wenn z. B. die Stare den Kirschbaum oder die Grünlinge die samentragenden Kohlpflanzen heimsuchen wollen. Die Klapper besteht aus einem Stückchen Stahl, vielleicht von einem zerbrochenen Sägeblatt, das an der Windfahne befestigt wird. Das gezähnte Rädchen ist an der Flügelwelle fest-



zumachen. Das Rädchen streicht mit den Zähnen über das obere Ende des Sägeblattes und verursacht ein klapperndes Geräusch. Die Ausführung ist an Hand der Abbildung leicht möglich. Die Hauptsache bleibt die leichte Beweglichkeit der Flügel und die Einstellung nach dem Winde. Deshalb muß die Mühle drehbar auf einer Stange befestigt und mit einem dünnen Brett als Windfahne versehen werden, damit sie sich selbst nach dem Winde dreht. J. Schn.

Der größte Feind der Radieschen,

Rettiche und aller Kohlarten ist der Erdfloh. Er richtet seine Angriffe im allgemeinen nur gegen die schwachen Pflanzen, während kräftige dem Schädling widerstehen.

Man schützt sich darum am sichersten gegen diesen gefährlichen, oft ganze Kulturen vernichtenden Feind durch Gießen mit flüssigem Dünger. Feuchten Erdboden meidet der Erdfloh und der Dungguß kräftigt zugleich die schwachen Pflanzen.

Um die Blütezeit der Stiefmütterchen zu verlängern,

müssen die Pflanzen am Samentragen verhindert werden. Die sich zeigenden Samenkapseln sind deshalb abzukneifen oder mit der Schere abzuschneiden. Soll das Stiefmütterchen eine Einfassung von Pflanzen erhalten, so sind niedrig bleibende zu wählen. Man verwendet hierzu häufig die niedrigen Alpenvergißmeinnicht-Sorten, doch sind so reinblau blühende Pflanzen eigentlich zu lebhaft für ein Stiefmütterchenbeet. Das gleiche dürfte man auch vom Gänseblümchen sagen können. Am besten ist es also wohl, die Stiefmütterchen gar nicht mit blühenden Pflanzen oder auch überhaupt nicht einzufassen, zumal wenn es sich um Beete auf Rasenplätzen handelt.

Salatrüben oder Rote Beete

verlangen freie, sonnige Lage und tiefgelockerten, aber nicht frisch gedüngten Boden. Die Aussaat nehme man nicht zu früh vor. Am besten wartet man die Zeit der Nachtfröste ab. Wir haben noch anfangs Juni gesät und schöne Rüben erhalten. Man lege in einem Abstand von 20 Zentimetern 3—4 Kerne in eine kleine Grube und verziehe nachher bis auf die stärkste Pflanze.

Bleich- oder Stengelsellerie

behandelt man ähnlich wie Knollensellerie. Das Auspflanzen geschieht in etwa 30 Zentimeter tiefe Gräben in einem Abstand von etwa 40 Zentimetern. Während des Sommers sorgt man für fleißiges Behacken und für reichliche Bewässerung. Im August zieht man nach und nach die Gräben von beiden Seiten zu und behäufelt die Pflanzen bzw. die dicken, fleischigen Blattstiele so weit, daß das Herz noch frei bleibt.

Geflügelzucht.

Die Unterscheidung des Geschlechts bei Gänsen

ist nicht ganz leicht, und wer da glaubt, diese Kenntnisse zu besitzen, haut doch noch oft genug vorbei. Darum verkaufen die Züchtereien zumeist die jungen Tiere „ohne Gewähr für Geschlecht". Im allgemeinen achte man auf folgende Merkmale: Der Kopf der Gans ist schmaler und kleiner als der Kopf des Ganters, der Hals des Ganters ist dicker und sein ganzes Äußere männlicher und gröber. Eins der sichersten Merkmale aber haben wir in der Stimme: Die Stimme des Ganters ist nämlich viel lauter und schriller als die der Gans. ck.

„Drehflügel" bei unserem Federvieh.

Es handelt sich hier um einen Fehler, den man hier und da noch auf den Geflügelhöfen antrifft. Der eine Flügel oder auch beide erscheinen in wunderlicher Weise gedreht und stehen seitwärts vom Körper ab, so daß der Körper des Tieres einem Boot mit ausgelegten Rudern ähnelt. Diesen Fehler beobachtet man am häufigsten bei Enten. Er tritt jedoch auch vereinzelt bei Gänsen, Hühnern und Puten auf.

Man hat vielfach darüber gestritten, ob es sich beim Drehflügel um eine äußere Ursache oder erbliche Veranlagung handelt. So viel ist jedenfalls gewiß, daß Nachkommen von Elterntieren, die mit diesem Fehler behaftet sind, häufig dieselbe Anlage zeigen. Und selbst, wenn Elterntiere diesen Fehler nicht besitzen, können die Nachkommen infolge Rückschlages damit behaftet sein, weil eben eine frühere Generation Drehflügel besaß. Wenn auch der Drehflügel im wesentlichen nur als Schönheitsfehler bezeichnet werden muß — Legetätigkeit und Wachstum scheinen dadurch kaum zu leiden —, so ist darum schon allein bei Auswahl der Zuchttiere darauf Rücksicht zu nehmen, denn Tiere mit Drehflügeln sind keine Zierde des Bestandes und für Ausstellungszwecke völlig ungeeignet.

(Vom Drehflügel wohl zu unterscheiden ist der Hängeflügel, der ganz andere Ursachen hat.) Sch.

Die Rouen-Ente: ein erstklassiges Wirtschaftsgeflügel!

In der Rouen-Ente haben wir es mit einem französischen Zuchtprodukt zu tun, allerdings nicht aus neuerer Zeit, sondern in der Normandie, hauptsächlich um Rouen herum, werden diese Enten schon seit Jahrhunderten gezüchtet.

Diesmal wollen wir uns nur mit den wirtschaftlichen Eigenschaften dieser Entenrasse beschäftigen und von einer Beschreibung der Grundfarbe und Zeichnung der Rouen-Ente, die bei den männlichen und weiblichen Tieren recht verschieden sind, absehen. Wir bitten aber, die gut gelungenen Abbildungen daraufhin genau zu betrachten.

Die Rouen-Enten, die mit Ausnahme der Größe, den bekannten Wildenten gleichen wie ein Ei dem anderen, gehören mit zu den Fleischenten und stehen in dieser Beziehung mit den Aylesbury- und Pekingenten auf einer Stufe. In Frankreich werden nur solche Rouen-Enten gewertet, die eine gewaltige Länge, eine voll hervortretende Brust und einen stark entwickelten Bauch haben. Im allgemeinen hat der Erpel einen noch tieferen Stand als die Ente. Ausgewachsene Rouen-Enten wiegen 4½ bis 5½ Kilogramm. Wenn die Jungtiere ein halbes Jahr alt sind, haben sie meist schon ein Gewicht von 3 Kilogramm erreicht, selbstverständlich nur bei gutem Mastfutter.



Nun ist es aber mit der Höhe des Gewichtes noch nicht abgetan, sondern die Güte des Fleisches spielt bei dieser Rasse mit die Hauptrolle. Nach meiner Erfahrung stehen in dieser Beziehung die Rouen-Enten mit den Aylesbury-Enten auf einer Stufe. Natürlich ist der Geschmack des Fleisches gerade bei den Enten stark abhängig von dem gereichten Futter. Doch bei den Rouen-Enten gibt es noch weitere wirtschaftliche Eigenschaften. Sie sind auch fleißige Legerinnen. Man rechnet im Durchschnitt auf jede Ente, sofern die Fütterung nicht zu mastig gewesen ist, 85 Eier, die 60 bis 85 Gramm, meist jedoch um 75 Gramm herum, wiegen. Die Eischale sieht entweder gelb- oder grünweiß aus, zuweilen auch olivgrün. Daß die Jungen eine erfreuliche Schnellwüchsigkeit zeigen, wurde schon angedeutet.

Wenn wir uns die Frage vorlegen: „Wie kommt es, daß die Rouen-Enten trotzdem in Deutschland so wenig verbreitet sind?", so möchte ich zwei Gründe anführen:
1. Die Aufzucht der Küchlein dieser Rasse gelingt dort am besten, wo mildes Klima herrscht (also keine rauhe Luft).
2. Bei den geschlachteten, für den Verkauf fertig gemachten Enten schimmern immer wieder zahlreiche dunkle Stoppeln unter der Haut hervor, die den Verkaufspreis etwas drücken . . .

Dieses alles beeinträchtigt jedoch nicht unser Urteil, daß bei der Wertschätzung der verschiedenen Entenrassen die Rouen-Enten mit an der Spitze marschieren!

Bienenzucht.

Bauen lassen.

Auf der Bauchseite der Arbeitsbiene liegen wie Schuppen die Wachsdrüsen. Sie wachsen mit dem Lebensalter der Bienen und schwellen dann wieder ab. Aus ihnen treten die perlmuttähnlichen, feinen Wachsflimmerchen hervor. Man findet sie auf dem Bodenbrett liegen, wenn nicht die Bienen selbst sie sofort verwendet haben. Es ist ein Naturbedürfnis der Bienen, Wachs zu erzeugen, d. h. zu bauen. Wenn man dazu keine Gelegenheit gibt, handelt man naturwidrig und bewirkt eine gewisse Unlust im Volke.

Junger Bau ist appetitlich und immer gesund. Krankheitskeime werden dem Wachs von den Bienen erst hinterher zugefügt. Je älter eine Wabe ist, desto größer die Gefahr, daß bei ihr etwas nicht in Ordnung sein könnte. — Jede ausschlüpfende Biene läßt ihr Larvenhemdchen in der Zelle und darunter die Abfälle, die die Made ausgeschieden hat. Die Zellen werden also immer kleiner und immer schwärzer. Schließlich gehen in Wildbeuten die Bienen selbst daran und schroten sie ab. Dazu lassen wir es nie kommen. Wir erneuern alle Jahre ein Drittel des Wabenvorrates. Das dabei anfallende Wachs geben wir im Tausch gegen Kunstwaben und decken mit kleinem Aufgeld damit unsern Bedarf. Wer selbst Wachs ausläßt und Kunstwaben gießt, hat Gewinn, aber nur, wenn er es „versteht". Das Bauenlassen hält die Schwarmbrunst zurück, da den Bienen dabei viel Stickstoff abgenommen wird, der sich sonst als Brut- und Königinnenfutter auswirken würde.

Jagdwesen.

Die Jagd im Juni. (Brachet.)

Der Juni bringt den Aufgang der Bockjagd, die bekanntlich in den Wojewodschaften Posen und Pommerellen 2 Jahre geruht hat. Die Pürsch auf den roten Bock läßt somit nach dieser langen Entbehrung jedes Jägerherz höher schlagen und verspricht auch gute Aussichten infolge der langen Hegezeit. Es ist um diese Zeit, da das Korn schon in Ähren steht, nicht mehr leicht, den guten Gehörnträger zu überlisten, der jetzt weniger im Walde, sondern vorwiegend im Halmenmeer der Kornfelder seinen Stand hat. Früh- und Abendpürschgänge an Klee- und Luzerneschlägen bringt oft unerwarteten Erfolg.

Dem Juni als Brut- und Setzmonat gebührt eine besondere Aufmerksamkeit von seiten des Hegers, denn das Federwild brütet zum Teil noch oder führt mindestens geringe noch nicht beflogene Kücken, die des Schutzes der Alten dringend bedürfen. Die Mehrzahl der Rehkälber wird im Juni gesetzt, auch setzen Rot- und Damwild noch. Die Jungenten fallen aus, deshalb ist an allen Gewässern wo sich Brutstellen befinden, für Ruhe und Schutz vor Mensch und Tier zu sorgen, besonderes Augenmerk ist auf Wasserratten und Bleßhühner zu richten. Für die im nächsten Monat beginnende Entenjagd sind auf Seen und Teichen Schießschneisen durch Rohrgürtel aufzuhauen und auszumähen.

Der erste Satz der Jungkaninchen ist halbwüchsig und die Kleinvogelwelt sitzt auf dem zweiten Gelege oder ätzt die junge noch nicht flügge Brut.

Raubvogelhorste werden nunmehr durch das Schreien der Jungen und das am Boden liegende Geschmeiß verraten, falls der Horst in dichten Fichtenbeständen bisher nicht gefunden werden konnte.

Jungreineke macht unter Anleitung seiner Mutter die ersten Pürschgänge durch die Getreidefelder, oft bis dicht an die Gehöfte, um durch Hühnerbraten und Junggeflügel etwas Abwechslung in seinen Speisezettel zu bringen. Es ist daher sehr zu empfehlen, Schutzmaßnahmen für das Geflügel zu schaffen und Reineke seinem Nachwuchs zu erhalten.

Im Walde beginnt die Pilz- und Beerenzeit, weshalb der Jagdschutz nun besonders fleißig zu üben ist. Mit Ausnahme der Bockpürsch soll jetzt Ruhe in Wald und Feld herrschen.

Th.-Bromberg.

Für Haus und Herd.

Ein paar einfache Frühjahrsgerichte.

Sauerampfersuppe. Der Sauerampfer wird gründlich gewaschen, in Streifen geschnitten und in Butter gedämpft. Inzwischen hat man die nötigen Haferflocken in Wasser gar kochen lassen. Nun gibt man den Sauerampfer hinzu, würzt mit etwas Selleriesalz und läßt die Suppe aufkochen. Ein geschlagenes Eigelb sowie 1—2 Eßlöffel Sahne verfeinern die Suppe. Als Salat ist Sauerampfer auch nicht zu verachten. Junge Blätter des Sauerampfers werden gewaschen, fein geschnitten, mit Salz, Öl und Zitronensaft angemacht und mit Dämpfkartoffeln serviert.

*

Kerbelsuppe. Eine Handvoll Kerbel wird gereinigt, kleingeschnitten und mit einem Milchbrötchen, dem nötigen Salz und Wasser gekocht. Vor dem Anrichten gibt man einen Stich guter Butter und etwas saure Sahne daran.

*

Schnittlauchkartoffeln. Kartoffeln werden gekocht und in Scheiben geschnitten. Hat man noch gute feste Kartoffeln, kocht man sie mit der Schale. In Butter oder Kunstfett schwitzt man einen Eßlöffel Mehl und bereitet die Tunke aus halb Wasser, halb Milch. Man läßt sie aufkochen und gibt das nötige Salz und die Kartoffeln dazu. Kurz vor dem Anrichten gibt man reichlich feingeschnittenen Schnittlauch und etwas saure Sahne hinzu. Die letztgenannten Zutaten dürfen aber nicht mehr mitkochen.

Frau Clara.

Schmalz

darf, wenn es ausgebraten und in Schüsseln gegossen ist, nicht vor dem vollständigen Erkalten und Festwerden herumgetragen oder sonst erschüttert werden, weil es sonst körnig oder grießig wird. Das geschieht auch, wenn kleine Mengen zu scharf ausgebraten und in zu flache Schüsseln aufgegossen werden. r.

Ein gutes Verfahren zur Konservierung der Eier.

Man löst in einem Liter kochend heißem Wasser 150 Gramm Bittersalz und zwei Messerspitzen voll Gips auf, taucht darin nach erfolgter Abkühlung auf Blutwärme jedes Ei einzeln mittels Schaumlöffel ein und legt die Eier dann in eine Wasserglaslösung. Diese Wasserglaslösung ist jeder Hausfrau als Konservierungsmittel bekannt. Die Eier bleiben darin liegen, bis sie verbraucht werden. Daß nur gut gereinigte, vollständig frische und unbeschädigte Eier zur Aufbewahrung kommen dürfen, ist selbstverständlich. r.

Ein vorzügliches Schrotbrot

wird nach folgender Vorschrift bereitet: Drei Liter feines Schrotmehl wird mit einem Liter abgekochter, lauwarmer Milch zusammengeknetet, so daß ein lockerer Teig entsteht, der sich leicht von der Hand und Schüssel löst. Dann wird der Teig in zwei Teile geteilt, jeder für sich auf dem Brette rasch zu einem länglichen, 5 Zentimeter hohem Brot geformt, ohne daß man noch einmal Mehl unterstreut. Schließlich sind die Brote mit kaltem Wasser zu bestreichen und mit dem Messerrücken durch einige Einschnitte abzuteilen. Nun wird das Brot sofort auf ein mit Mehl bestreutes Blech gehoben und in die Röhre des Bratofens geschoben. Nach anderthalb bis zwei Stunden ist es durchgebacken. Salz und Hefe sind unnötig. Die Milch macht das Brot locker, schmackhaft und nahrhaft. Dieses wird selbst von Magenkranken sehr gut vertragen. r.

*

Wie entfernt man Kesselstein aus Kochtöpfen? Man kocht die Töpfe mit Essig aus, scheuert sie mit Soda-Seifenlauge und Stahlwolle und läßt sie dann trocken werden. Ist der Ansatz sehr zähe, so arbeitet man mit kalter Salzsäure, muß aber dann die Töpfe mit starker Seifenlauge auskochen.

Verantwortlicher Redakteur für den redaktionellen Teil: Arno Ströse; für Anzeigen und Reklamen: Edmund Przygodzki; Druck und Verlag von A. Dittmann, T. z o. p. sämtlich in Bromberg.